REVUE DE VITICULTURE

LE VINAGE A LA CUVE DEVANT LA LEGISLATION

Au cours de la soirée inaugurale du « Groupe occitan » (1), M. P. Viala, en terminant son allocution préliminaire à la conférence de M. P. Marsais, a développé l'idée que le marché des vins se trouverait soulagé par une réforme législative qui remplacerait la chaptalisation en première cuvée, à l'aide du sucre de canne ou de betteraves, par l'emploi de produits provenant du raisin lui-même, soit de moûts concentrés ou de sucre de raisin, soit d'eau-de-vie de vin.

Cette idée est voisine, mais plus radicale encore que celle exposée dans la proposition de loi présentée, au cours de la dernière législature, par MM. Lesaché et un certain nombre de ses collègues de la Chambre, parmi lesquels figurait notamment M. Pierre Viala (2). Car cette proposition tendait à autoriser les procédés susindiqués, actuellement prohibés, *indépendamment de la chaptalisation qui serait demeurée permise dans les termes des lois et règlements en vigueur.*

Nous avons étudié ici-même (3) la disposition législative proposée, en montrant dans quelle mesure elle pouvait apporter un remède partiel, mais immédiat à la crise dont souffrait déjà alors la viticulture française et à laquelle on cherchait des remèdes. Nous avions insisté particulièrement sur les avantages que présenterait le vinage à la cuve et opposé rapidement quelques raisons aux arguments que l'on fait parfois valoir contre cette pratique.

*
* *

Il faut reconnaître que, pour le moment, cette pratique n'est guère en faveur. Au cours de sa séance du 3 mars 1925, la « Commission consultative interministérielle de la viticulture » n'a pas cru devoir retenir des suggestions tendant à la préconiser au législateur. Nous trouvons dans le rapport général le résumé suivant des arguments favorables et contraires :

« La pratique du sucrage correspond à un vinage. Dès lors, l'idée se présente naturellement à l'esprit de remplacer le sucre de canne ou de betteraves par un produit de même essence et de même origine que le vin, soit par le

(1) Voir *Revue de Viticulture* du 30 juillet 1925.
(2) *Journal officiel*, Documents parlementaires, p. 1195 du numéro du 14 octobre 1923. — *Revue de Vitimulture*, n° 1512 du 21 juin 1923, p. 453 à 457.
(3) G. Thomas : Sucrage et vinage. *Revue de Viticulture*, n° 1518 du 2 août 1923, p. 73 à 80.

sucre de raisin obtenu par la concentration des moûts, soit par l'alcool obtenu par la distillation de vins de faible degré ou de conservation douteuse.

« Concentration des moûts et distillation en vue du vinage auraient en outre l'avantage de faire disparaître une certaine quantité de récolte et constitueraient ainsi un palliatif à l'augmentation de la production. Mais la pratique de l'une ou l'autre opération présente de sérieuses difficultés : elles auraient de plus l'inconvénient grave de favoriser l'extension de l'aire de culture de la vigne que tous les intéressés sont d'accord aujourd'hui pour considérer comme le plus grave danger pour l'avenir de la viticulture française.

« Il n'est pas contesté que l'adjonction d'alcool à la vendange, au cours de la fermentation, à dose prudemment limitée, 2 % par exemple, améliore considérablement la qualité du vin traité et peut rendre inutile l'emploi, comme antiseptique, de l'anhydride sulfureux.

« Mais le vinage a presque toujours eu pour corollaire le mouillage : nous le voyons encore dans certain pays voisin. On prétend, il est vrai, que l'opération devant se faire sous le contrôle de la Régie, les manipulations frauduleuses seraient rendues impossibles. Mais, pour qui connaît les chiffres qui précisent l'extrême division de la propriété viticole en France, pareille surveillance apparaît inefficace : comme cela se produit en fait pour le sucrage, le vigneron aurait, dans la plupart des cas, la liberté complète d'opérer à son gré. »

Au cours de la deuxième séance du 11 juin 1925 de cette même Commission, M. Roux, directeur des services sanitaires et scientifiques et de la répression des fraudes, s'est encore montré partisan de substituer au sucrage le vinage à la cuve, cette méthode lui paraissant offrir de sensibles avantages techniques, et la discussion s'est de nouveau engagée à ce sujet.

M. Lauraine accepterait le vinage sous la surveillance de la Régie, mais M. Mirepoix pense que cette surveillance soulèverait de grosses difficultés. M. Castel admettrait le vinage à deux degrés, si la suppression du sucrage était absolue. M. Buhan a objecté que la mise en application de cette méthode favoriserait la production des petits vins et M. Larnaude a appuyé cette objection. En présence de l'opposition manifestée par divers membres de la Commission, M. Roux a retiré sa proposition.

Cependant, comme celle-ci ne peut manquer de voir de nouveau le jour, examinons la question au point de vue législatif.

*
* *

Le vinage est une pratique séculaire de la Bourgogne et d'autres régions ; car il a été longtemps permis.

L'article 91 de la loi du 28 avril 1816 et l'article 7 de la loi n° 3 du 24 juin 1824 avaient, sous certaines conditions, autorisé le vinage des vins, en franchise de l'impôt, dans toute la France.

Sous l'empire de la loi du 28 avril 1816 (art. 91), le vinage en franchise était autorisé partout « pourvu que la quantité employée n'excède pas un

vingtième de la quantité de vin soumise à cette opération ». Aucune limite n'était assignée à la force alcoolique des vins soumis au vinage.

La loi du 24 juin 1824 (art. 7) affranchissait, comme la précédente, les eaux-de-vie versées sur les vins de tous droits, pourvu que la quantité employée n'excède pas la proportion de 5 litres d'alcool pur par hectolitre de vin et que les vins soumis à cette opération ne contiennent pas plus de 21 centièmes d'alcool pur.

Mais le décret-loi du 17 mars 1852 restreignit la faculté de vinage à sept départements de la région du Midi et l'article 5 de la loi du 8 juin 1864 supprima même cette faveur.

Enfin l'article 2 de la loi du 28 juillet 1894 étendit les dispositions contenues dans l'article premier, au cas où il s'agit de vin additionné d'alcool : d'après ces dispositions, les pénalités sont applicables même dans le cas où la falsification serait connue de l'acheteur ou du consommateur.

Une loi qui autoriserait le vinage devrait donc abroger cet article 2 de la loi du 28 juillet 1894.

Voyons maintenant les autres dispositions qu'il y aurait lieu de prévoir dans cette nouvelle loi.

a) *Nature de l'alcool à employer pour le vinage.* — On pourrait autoriser aussi bien l'emploi de l'alcool que celui de l'eau-de-vie. Mais il devrait être spécifié, bien entendu, qu'il s'agit d'eau-de-vie de vin et d'alcool de vin, ce qui était inutile il y a un siècle, en raison de l'absence presque complète alors des alcools industriels.

Peut-être pourrait-on admettre aussi l'emploi de l'alcool rectifié de marc, qui est, au même titre que l'alcool de vin, un produit provenant du raisin.

b) *Proportion d'alcool à ajouter au vin.* — Le vinage à la cuve étant destiné à remplacer la chaptalisation, il faudrait que l'addition d'alcool produisît la même augmentation du titre alcoolique que celle de sucre.

Or, un calcul simple montre que les 10 kilogrammes de sucre que l'on peut employer par 3 hectolitres de vendange (loi du 28 janvier 1903, art. 7) ont pour effet de relever le titre alcoolique de 3 degrés en chiffres ronds.

On ne devrait donc pas autoriser l'addition d'un volume d'alcool ou d'eau-de-vie à une quantité déterminée de moût ou de vin, comme on le faisait dans les lois antérieures (celles des 8 décembre 1814, 28 avril 1816 et 24 juin 1824 indiquaient 5 % par hectolitre de vin). Mais il suffirait de spécifier que l'addition au moût d'eau-de-vie ou d'alcool serait susceptible de remonter de 3 degrés le titre alcoolique du vin à obtenir. Il est à remarquer que, pour remonter, à l'aide d'un alcool ayant un titre déterminé, d'un même nombre de degrés, trois par exemple, le titre alcoolique de deux vins, il faut plus d'alcool pour le vin qui a un degré plus élevé. Mais on peut dire qu'en moyenne, pour remonter le titre alcoolique de 3 degrés, il faut ajouter à l'hectolitre de vin, environ 3 litres et demi d'alcool à 95 degrés.

Bien entendu, il faut employer, pour un même résultat à obtenir, un volume d'autant plus considérable de spiritueux que le titre est plus faible. Il

serait bon de spécifier dans la loi un titre alcoolique, au-dessous duquel l'eau-de-vie ne pourrait être employée pour le vinage, afin d'écarter les eaux-de-vie trop faibles ou même des petites eaux, dont l'emploi constituerait un véritable mouillage.

c) *Prix de revient de l'opération et taxe dont l'alcool pourrait être frappé.* — Lorsque le vinage était autorisé, il avait lieu en franchise. Mais le sucrage, qui a remplacé le vinage, procure actuellement au Trésor des ressources qu'on hésiterait à voir disparaître ; cependant, par contre, il serait regettable que l'emploi de l'alcool grevât les viticulteurs de frais plus élevés que l'emploi du sucre.

Il appartiendrait donc au législateur de calculer, avec l'aide de l'Administration des contribution indirectes, le montant du droit (moindre que la taxe ordinaire sur l'alcool), de façon que ce double résultat soit atteint.

d) *Moment où se ferait le vinage.* — Les lois du 28 avril 1816 et 24 juin 1824 envisageaient uniquement le cas où les eaux-de-vie seraient versées sur les vins. Il paraît préférable, au point de vue technique, que l'affusion d'alcool soit faite sur le moût en cours de fermentation, mais par fractions successives, de façon à ne pas entraver cette dernière.

e) *Nature des vins sur lesquels pourrait porter le vinage.* — L'article 7 de la loi du 24 juin 1824 avait limité la force alcoolique des vins soumis au vinage à 21 degrés. Mais ce titre serait bien trop élevé pour le but que l'on se propose : obtenir par le vinage le même résultat que donne actuellement la chaptalisation, qui ne devrait porter logiquement que sur les moûts trop faibles, c'est-à-dire devant donner des vins inférieurs à 8 ou 9 degrés.

f) *Surveillance de la Régie.* — Les lois de 1816 et de 1824 prévoyaient que les opérations de vinage devraient se faire sous la surveillance des préposés de la Régie. Cette surveillance serait encore utile : son but principal serait de contrôler que l'alcool destiné à cet emploi et, à ce titre, frappé d'une faible taxe, n'irait pas à la vente.

Il y a lieu de remarquer que cette surveillance présenterait quelques difficultés, si l'on admettait que l'alcool puisse être versé sur le moût par affusions successives. Mais les viticulteurs qui auraient recours à ce procédé devraient être tenus de rembourser à l'Administration le montant des frais de surveillance, à raison du nombre et de la durée des vacations et du traitement des agents affectés au contrôle des opérations, ainsi qu'il est prescrit par l'article 21 de la loi du 13 avril 1898, en ce qui concerne le vinage des vins de liqueur et des vermouths, et par la circulaire n° 273 du 14 avril 1898 sur le vinage des vins doux naturels.

*
* *

Les observations précédentes amènent à envisager un texte se rapprochant du suivant :

ARTICLE PREMIER. — Les alcools de vin, les eaux-de-vie de vin d'un degré

marchand (45° minimum) ou les alcools de marc rectifiés, versés sur les moûts ou sur les vins immédiatement après le décuvage seront frappés du droit réduit de *x* francs par hectolitre d'alcool pur, pourvu que la quantité employée, en une ou plusieurs fois, au cours de la vinification, ne soit pas susceptible de remonter de plus de 3 degrés le titre alcoolique des vins à obtenir, qui ne devront peut-être pas titrer plus de 9 avant cette opération, laquelle ne pourra se faire qu'en présence des employés de la Régie.

Art. 2. — Quiconque voudra ajouter à du moût, à de la vendange ou à du vin un des spiritueux énumérés à l'article précédent sera tenu de faire, trois jours au moins à l'avance, à la recette buraliste des Contributions indirectes, une déclaration indiquant le volume et le degré (acquis et en puissance) du moût ou du vin à viner et le degré de l'alcool ou eau-de-vie à ajouter.

Art. 3. — Il sera donné décharge, dans les conditions qui seront déterminées par un règlement d'administration publique, de l'alcool employé au vinage, au moment de son affusion.

Art. 4. — Pour couvrir le Trésor du surcroît de dépenses que peut nécessiter la surveillance des opérations déterminées dans les articles précédents, les intéressés s'engageront à rembourser à l'Administration le montant des frais de surveillance, à raison du nombre et de la durée des vacations et du traitement des agents affectés au contrôle des opérations.

Art. 5. — Sont abrogées les dispositions autorisant et réglementant la chaptalisation, notamment l'article 7, § premier, de la loi du 28 janvier 1903 et l'article 5 de la loi du 29 juin 1907, ainsi que celles interdisant le vinage, notamment l'article 5 de la loi du 8 juin 1864 et l'article 2 de la loi du 28 juillet 1894.

*
* *

Enfin le décret du 19 août 1921 devrait être modifié.

La définition du vin que l'on trouve à l'article premier est un souvenir du décret du 19 avril 1898 relatif aux vins alcoolisés, dans lequel se trouvait une opposition entre les vins alcoolisés, mentionnés à l'article premier, et les vins provenant exclusivement de la fermentation de raisins frais, vins dont s'occupait l'article 2. On a semblé ainsi admettre que les vins alcoolisés ne proviennent pas « exclusivement » de la fermentation de raisins frais. Dès lors, ce mot pourrait être retiré de la définition du vin.

L'article 3, qui énumère les manipulations et pratiques licites en vinification, serait modifié de la façon suivante :

« ...

1° En ce qui concerne les vins :

Indépendamment de l'emploi d'alcool dans les limites fixées par la loi du...

2° En ce qui concerne les moûts :

Indépendamment de l'emploi du plâtre et de l'alcool dans les limites fixées par les lois du 11 juillet 1891 et du... »

*
* *

Les dispositions législatives, que nous avons envisagées plus haut, visent spécialement l'emploi de l'alcool. Si elles avaient la faveur des milieux viticoles, elles pourraient être introduites dans la loi sur le statut de l'alcool, qui doit venir prochainement, espérons-le, devant le Parlement.

G. Thomas,
Ingénieur agronome,
Secrétaire du Service de la répression des fraudes.

PORTUGAIS BLEU ET LIMBERGER EN RHENANIE (1)

1922. — Le bon aoûtement du bois et les réserves accumulées au cours de l'année 1921 nous ont permis d'obtenir en 1922 une récolte abondante. Malheureusement, le nombre, trop élevé, de grappes et le peu de chaleur enregistré au cours d'un été particulièrement pluvieux nous ont donné des produits *sans qualité.*

La quantité de vin récoltée fut de 6 stück (36 hectolitres), ce qui représente un rendement de 108 hectolitres à l'hectare.

Les raisins ont été cueillis en trois fois, au fur et à mesure de leur maturité, entre le 28 septembre et le 19 octobre, sous un ciel nuageux avec pluies fréquentes.

Les moûts avaient une teneur faible en sucre. Le pèse-moût utilisé dans le midi de la France accusait de 4°5 à 5°5 !

Deux cuvées, de 800 kg. de vendange choisie, nous ont donné des moûts pesant 7 et 7,2.

Toute la vendange fut égrappée — et le vin produit, véritable piquette, fut vendu dans le commerce de gros, en marks, à raison de deux francs le litre. La quantité restée disponible, après vente, fut distillée et l'eau-de-vie de vin ainsi produite, mise dans des barils de chêne neuf, nous donne en ce moment un excellent « Cognac imitation ou brandwein » — de 40-42° — jaune d'or.

L'année 1922 nous donna l'occasion de lutter :

1° Contre les maladies cryptogamiques, le Mildiou en particulier ;

2° Contre les mauvaises herbes.

Nos moyens et nos procédés, très simples, peuvent rendre de grands services aux propriétaires de petites surfaces vignobles, comparables à la nôtre.

1. Les conditions climatériques du mois de juin furent très favorables à l'évolution des spores du Mildiou. Température assez chaude et atmosphère très riche en vapeur d'eau (hygrométrie, 70 à 90 %). Les ondées tombant avec force lavèrent les feuilles qui furent ainsi moins bien protégées par les

(1) Voir *Revue*, n° 1628, page 174.

taches de bouillie. Les premières taches de Mildiou furent observées le 20 juin sur deux souches de Sylvaner et Kleinberger — au bord du chemin et au bas de la pente. Ces taches portaient déjà des efflorescences blanches. Les « Portugais » ne furent contaminés qu'au début du mois de juillet.

Notre lutte consiste à *surveiller*, très attentivement, le bas des souches *préalablement ébourgeonnées* (ceci est très important), surtout dans les situations propices à la bonne germination des premières spores de Mildiou (bas des pentes, long des fossés enherbés, etc.). On signale « les foyers » au moyen d'un piquet, qui marque à peu près le point « d'éclatement » de l'œuf d'hiver.

On ramasse et on brûle les premières feuilles portant des taches.

On arrose, copieusement, à l'aide d'une bouillie bordelaise un peu acide, les premiers foyers ainsi observés et dans un rayon de 10 mètres, surtout sous le vent.

On commence le sulfatage général, en ayant soin de préparer une bouillie basique, contenant deux litres de lait écrémé, par hectolitre. *Ce fixatif nous a toujours donné d'excellents résultats.*

Au moyen de *deux sulfatages* seulement, exécutés au moment voulu, nous avons ainsi préservé notre vignoble, alors que dans une propriété voisine, les ceps furent entièrement « noircis » par le terrible champignon. Ce procédé de lutte peut arriver à retarder l'invasion d'un bon mois et l'enrayer même complètement, si la parcelle est isolée.

A noter également que *le buttage* exécuté en automne, après la chute des feuilles, enterre profondément celles-ci et avec elles « les tissus en mosaïque contenant les œufs d'hiver » qui ne germent pas s'ils sont enterrés.

Les Sylvaner voisins furent plus éprouvés, malgré trois sulfatages.

L'Oïdium, le véritable ennemi du Portugais, causa des pertes sérieuses aux grappes, malgré trois soufrages, qui agirent peu, faute de chaleur solaire. L'emploi des polysulfures ou du permanganate de potasse était tout indiqué, mais inconnu des viticulteurs de l'endroit. Nous n'avons rien essayé à ce sujet, la situation n'étant pas désespérée. La grappe fut ensuite attaquée par le Mildiou. Notre second sulfatage arrêta les dégâts. Il faut avoir soin de sulfater *l'intérieur de la souche* et, en particulier, les feuilles du bas, siège des premières invasions. Un sulfatage exécuté dans ces conditions est beaucoup plus efficace. De plus, les taches de rouille sont protégées contre la pluie, leur action est *plus active* et s'exerce pendant un *temps plus long*.

Plus *active*, parce qu'elles sont moins diluées.

Pendant *un temps plus long*, parce qu'elles sont moins vite emportées par les pluies.

Les appareils qui sont en service à la Ferme sont :

1° Les « sulfateurs » Vermorel ou imitations ;

2° Des appareils dont la pression est donnée au départ à l'aide d'une pompe faisant corps ou non avec le réservoir qui contient 15 litres de bouillie. 100 coups de pompe sont suffisants pour atteindre la pression de 5 atmosphères. La durée du « sulfatage » est, environ, d'un quart d'heure, dans les deux cas.

Une lance-revolver, très pratique, permet de « vitrioler » facilement les grappes les plus cachées.

2. Nous avons eu, aussi, en 1922, une véritable invasion de Liserons des champs (Convolvulus Arvensis), à petite corolle blanche et rose, et de Liserons de haies (Convolvulus sepium) à fleurs plus grandes et blanches. Les tiges, feuillues et fleuries, couvraient complètement la surface du sol et s'enroulaient rapidement autour des ceps.

Les Liserons sont très difficiles à détruire dans un vignoble septentrional. Un simple piochage à plat ne suffit pas à nettoyer le sol, une dizaine de jours après, de nouvelles tiges sortent à nouveau du sol et montent autour des ceps. Le moyen le plus pratique que je connaisse est un rapide binage effectué tous les quinze jours (s'il ne pleut pas trop) à l'aide d'une binette de jardinier. On ramasse les tiges sectionnées, on les fait sécher et on les brûle.

Nous avons essayé de pulvériser une bouillie bordelaise, très acide (2 kg. de sulfate de cuivre et 0 kg. 250 de chaux) sur le sol, qui est « nettoyé » pour une semaine. Le feuillage de la vigne est en danger et les inter-ceps ne peuvent pas être atteints. Ce procédé est ni pratique, ni économique.

Le buttage d'automne et le déchaussage de printemps sont les remèdes les plus efficaces que je connaisse dans la lutte contre les mauvaises herbes. Sous l'action de l'air ou du gel, celles-ci finissent par disparaître en grande partie.

Au moment de la sortie, nous avons pu remarquer que certains ceps étaient chargés de grappes alors que dans l'ensemble on ne trouvait presque rien. En observant plus attentivement, nous sommes arrivés à nous convaincre que les ceps fructifères avaient été soumis l'année précédente à une taille sévère — « taille de repos » (Rheingaü) — qui consiste à ne laisser sur la souche qu'un courson à deux yeux.

1923. — L'année 1923 nous présenta des souches en partie épuisées par la récolte précédente. La fumure appliquée dans la parcelle fut la suivante : 350 kg. d'engrais chimique composé de : *potasse* 4 (chlorure de potasse), *azote* 3 (azote de synthèse), acide phosphorique 6 (superphosphate). Epandage sur la ligne des ceps avant le buttage.

Une forte gelée blanche causa, le 17 avril, de gros dégâts dans les vignobles. Les yeux des « Portugais » — non gelés — « en bourre » donnèrent rapidement, à partir du 1er mai, de nombreuses pousses. Les souches, sous l'effet de la température, purent concentrer la sève aux points de départ et la pousser, subitement, dans les yeux, qui s'allongèrent jusqu'aux premiers jours de juin.

Au moment de la sortie, nous avons pu remarquer que certains ceps étaient chargés de grappes alors que dans l'ensemble on ne trouvait presque rien. En observant plus attentivement, nous sommes arrivés à nous convaincre que les ceps fructifères avaient été soumis l'année précédente à une taille sévère — « taille de repos » (Rheingaü) — qui consiste à ne laisser sur la souche qu'un courson à deux yeux.

A cette date, la végétation s'arrêta et la couleur générale devint plus foncée en l'absence de nouvelles pousses aux couleurs claires.

Les ceps furent « ébourgeonnés » et « soufrés », vers le 10 mai, dès que le vent et la pluie nous permirent de travailler.

Les liserons, les chardons et les renoncules bulbeuses envahirent doucement les terres. Le sol était froid et gorgé d'eau. Des souches « jaunissent » : des feuilles d'un jaune pâle uniforme, et des feuilles d'un jaune d'or hérissées de vert, se montrèrent en même temps sur des ceps voisins, sans ordre, frappant, çà et là, les individus les moins bien constitués, les parties aériennes du cep étant privées de soleil, de lumière, et les parties souterraines, d'air. Le sulfatage effectué le 11 juin sur une partie de la parcelle a empêché d'autres feuille

Ferme-Ecole « Armada ».

de jaunir, son état est resté stationnaire alors que la partie non sulfatée présentait çà et là des souches entières de plus en plus atteintes.

Parmi les cépages voisins, le Sylvaner, en particulier, a poussé *plus lentement* et n'a jamais montré de feuilles jaunes.

Le retour d'*une période moins humide* permit à la vigne de pousser à nouveau et de prendre une belle teinte vert foncé.

Ce fut le seul remède vraiment efficace.

Les premières taches de Mildiou furent observées le 9 juillet. Dans la nuit du 15 au 16, nous pouvons également signaler un fort orage — sans grêle.

(*A suivre.*)

MARCEL BIRON,
Ingénieur agricole, Professeur de Viticulture,
ex-Conseiller technique auprès du Comité Directeur des Forêts
H. C. I. T. R. à Coblence.

SITUATION DU VIGNOBLE A LA VEILLE DES VENDANGES

SITUATION VINICOLE DANS LA DROME

Le mois de juillet a été sec et chaud. Le soleil et le vent du nord ont fait rapidement disparaître l'humidité très superficielle du sol, produite par les averses des 3, 5, 9 et 30.

Les dix-huit premiers jours d'août ont été également caractérisés par la chaleur et la sécheresse. Aussi les vignes commençaient à souffrir. Si ce temps avait persisté, la récolte aurait été compromise.

La pluie est tombée en abondance les 19, 21, 22, 25 et 25 août et le soleil a succédé à ces ondées bienfaisantes. Les vignobles ont repris aussitôt un bel aspect.

Le Mildiou n'a pas été signalé et l'Oïdium s'est montré bénin.

Par contre, la grêle a causé des dégâts importants dans les cantons de Saint-Donat, Saint-Vallier, Die, etc. En général, les vignes sont assez bien garnies de raisins de bonne grosseur.

La quantité de vin semble cependant devoir être inférieure à celle de 1924.

D. Bonnet.

SITUATION VINICOLE DANS LA VIENNE

On peut affirmer que la récolte est très gravement compromise dans la Vienne, sauf quelques rares parcelles bénéficiant de sols secs et bien égouttés, il ne reste pour ainsi dire rien des promesses de récolte de la vigne, et ceci malgré des traitements multipliés jusqu'à sept par les bouillies, et six poudrages avec soufre et cuivre pour certains cépages fragiles à l'Oïdium. Le régime de froid que nous a valu le début de l'année (avril et mai) a retardé les départs des végétations. La floraison s'est échelonnée sur une très longue période par suite des nuits froides de la seconde quinzaine de juin, et il en est résulté beaucoup de coulure directe même sur la Folle Blanche généralement peu fragile à cet accident, et comme conséquence sur les grains non protégés une invasion terrible de Rots Gris ou Bruns.

Quelle peut être la quantité de récolte existant dans les vignes, il est très difficile de l'apprécier ; dans de nombreux vignobles il ne reste réellement rien à ramasser, ailleurs il reste d'un quart à trois quarts.

Il est peu question des cours en ce moment; il y a trois semaines le commerce payait difficilement 7 fr. le degré et même 6 fr. 50. Actuellement, il ne doit plus y avoir de vendeurs, et les restes sont insignifiants.

Comme indication météorologique, voici le nombre des jours de pluies depuis le milieu de mai avec les quantités recueillies et à ces jours, il faut ajouter presque autant de journées de brouillards épais ou de bruines ne donnant que des quantités non mesurables de chutes d'eau :

2e quinzaine de mai. — Cinq jours : 45 mm. et brouillards 4 jours.

Mois de juin. — Sept jours : 113 mm. et brouillards 6 jours.

Mois de julilet. — Dix-neuf jours : 130 mm. et brouillards 6 jours.

1re quinzaine d'août. — Six jours : 29 mm. et brouillards 5 jours.

Les autres récoltes souffrent énormément de ces intempéries, les fourrages ont été souvent perdus, les blés ont été difficiles à rentrer, les graines de sainfoin et de luzerne sont inexistants par coulure.

Les pommes de terre sont très endommagées jusqu'à perte presque totale, même là où on les a traitées, ce qui est rare.

L.

SITUATION VINICOLE DANS L'ORLEANAIS

Dans la région, la déception est complète et le vigneron ne sera pas récompensé de ses efforts et de ses dépenses. La récolte, qui s'annonçait avec des apparences de quantité et de précocité (facteur principal de la qualité), se trouve presque subitement très réduite. La température chaude, orageuse et humide a permis un développement rapide des maladies cryptogamiques pendant le mois d'août. Le Mildiou de la grappe a envahi la région, anéantissant presque complètement certains terroirs. Comme toujours, ce sont les terres argileuses humides, mal cultivées, qui ont le plus souffert ; celles au contraire au sol sec, siliceux ou argilo-siliceux, bien cultivées, sont moins atteintes et certaines mê-

me presque indemnes si les sulfatages ont été faits de très bonne heure. C'est le point important à rappeler aux vignerons qui ont tendance à être négligents. L'époque des deux premiers traitements est de la plus haute importance, on ne peut la fixer par une date du calendrier. C'est l'état de la végétation qui l'indique : le premier, lorsque le bourgeon atteint 8 à 10 cm. et le deuxième, 15 à 20 jours après. Cette année, ceux qui ont traité la première fois du 8 au 12 mai et la deuxième fois dans les derniers jours du mois ont sauvé leur récolte; elle est très peu atteinte ; ils se sont assuré une vendange saine si, sous l'influence des brouillards et de l'humidité de septembre, la pourriture grise ne se développe pas. On peut prévoir que l'on vendangera vers le 25 septembre. On estime le déficit général aux deux tiers de la récolte.

Devant un pareil désastre, les cours se sont élevés ; le commerce prend ses précautions, les vins en cave s'enlèvent. On traite les vins rouges de Pinaud cendré dit gris meunier entre 250 et 300 francs, les blancs 180 à 220 francs ; Les Noahs et Othellos ou mélange de ces deux derniers qui ne trouvaient pas acquéreur à 70 francs se paient 140 francs : le tout, les 225 litres, pris à la propriété nu et tous frais en sus.

Louis Piau.

SITUATION VINICOLE DANS LE ROANNAIS

Les maladies cryptogamiques ont causé les dégâts les plus importants. Beaucoup de vignes ne portent plus aucune récolte.

On prévoyait que les dégâts causés par les vers seraient sensiblement atténués par suite des vents desséchants qui ont soufflé ces derniers jours. Malheureusement, il n'en est pas ainsi et les rares vignes bien entretenues qui avaient conservé une bonne récolte moyenne voient un bon quart, peut-être un tiers de cette récolte anéanti par les terribles insectes et, pour compléter le tableau, on se demande s'il y aura une troisième génération. En ce moment, on peut estimer qu'il reste à peine 40 % d'une récolte normale, alors qu'en mai-juin, on pouvait espérer une récolte double d'une année moyenne.

Contrairement aux années précédentes, les ravages des vers sont beaucoup plus généralisés, ce qui devient de plus en plus inquiétant.

La maturité s'opère très lentement et très irrégulièrement par suite de toutes les maladies qui sévissent sur le vignoble. Il est absolument certain que la qualité des vins sera très inférieure aux années précédentes et aussi très irrégulière.

Depuis un mois, les vins restant en cave sont très recherchés et ont subi une hausse de 15 francs par hecto, et l'on prévoit que d'ici quelques semaines, s'il reste encore quelques bons vins en cave, il faudra les payer 125 francs l'hecto, ce qui se vendit 70 francs il y a un mois ; mais on prévoit qu'aux vendanges, il ne restera plus un seul hecto disponible et l'on n'escompte les vendanges que du 1er au 10 octobre.

Dans ces conditions, et bien que les cours des vins se soient très sensiblement relevés, le vigneron est de plus en plus découragé. Il semble que cette situation demande de nouvelles dispositions pour solutionner la crise viticole.

J. T.

SITUATION VINICOLE DANS L'AUDE, ARRONDISSEMENT DE CASTELNAUDARY

Le Black-Rot sur les Carignans, l'Oïdium sur les Aramons ont nécessité de nombreux traitements, à peu près inutiles sur les premiers, qui ont perdu une partie de leur récolte.

La sécheresse persistante est loin de favoriser la véraison, les grains sont petits et se ressentent du formidable coup de soleil du 15 août.

Les Hybrides avec leur rutilante frondaison ont pu garantir leurs raisins et portent en général une forte récolte.

En rouge, chez le marquis de Lordot, chez le général Boyer, chez M. de Capella, chez M. Gromel et chez tant d'autres, le C. 7120 porte du 120 hectolitres à l'hectare ; le Seibel 2007 tout autant ; S. 5455 admirable et S. 5813 phénoménal avec ses énormes fruits grenat.

En blanc, chez les mêmes viticulteurs, c'est S. 6468, fils de Dattier de Beyrouth qui tient la corde énormes raisins à grains ovoïdes qui atteignent déjà 0 k. 700 et plus. Feuillage vert foncé, vernissé, absolument indemne.

Seibel 5163 et 5986 admirables et Baco 22 A. quoique Landais, n'a pas besoin de monter sur ses échasses pour se montrer.

Personne ne conteste plus la grosse production des Hybrides ni la sécurité qu'ils donnent au vigneron, ni l'économie de leur culture ; il n'y a plus que leurs vins dont on se méfie et que l'on qualifie d'épithètes variées et peu flatteuses.

Le si regretté M. Creuzé, qui vient de trouver la mort dans un accident de chemin de fer, m'écrivait, il y a peu de temps, qu'au dernier concours des vins à Poitiers le Seibel blanc 5279 avait eu la note 14 sur 20 dans la section des vins d'Hybrides ; le même vin, tiré de la même barrique avec une étiquette française à l'exposition des Viniferas, section plaine, a obtenu la médaille d'or, la plus haute récompense de sa section !

Voilà l'avantage obtenu en glissant des vins d'Hybrides dans les expositions de vins français ; les jurés ne soupçonnant pas leur présence, les notent sans aucune prévention.

A la même exposition, un vin du pays (vin de Gamay) a eu la note 7 sur 20. Un vin du Minervois, 11 sur 20. Enfin, un vin de Cabernet Franc (Le Breton d'Indre-et-Loire), provenant de Bourgueil, près Chinon, cru dont Rabelais vante la qualité, a eu 12. Des vins d'Hybrides avaient 15 !

Pour les blancs, deux échantillons de Folle-Blanche représentant la moyenne des vins du pays ont obtenu 9 et 10. Des vins d'Hybrides, et notamment un Seibel n° 6054, tout simplement exquis, exposé par M. Savin, a eu 18 !

La culture des Hybrides diminue beaucoup la somme des frais à l'hectare ; leur rendement est presque toujours supérieur à celui des vignes françaises et la qualité de leurs vins, commercialement parlant, est supérieure aussi ; le commerce, du reste, le prouve en les payant toujours plus cher.

Somme toute, récolte très moyenne sur les Aramons, mauvaise sur les Carignan et très belle sur les Hybrides réfractaires aux maladies et dont le feuillage rutilant a préservé les raisins des coups de soleil du 14 et du 15 août.

FERNAND DE FOURNAS.

ACTUALITÉS

L'Office national pour la protection des appellations d'origine. Une lettre de M. J. Capus (J. Capus). — Les pertes subies par les principales récoltes au cours de l'année 1922. — Propos viticoles (Dr A. Hubert et A. Bailly). — La crise viticole en Allemagne (A. C.). — La révision foncière des propriétés bâties. — L'agriculture en Tunisie. — Le mouvement des vins en Algérie. — Un groupe de défense des bouilleurs de cru. — Vente par un négociant des vins de sa récolte. — La viticulture en Tunisie.

L'Office national pour la protection des appellations d'origine. Une lettre de M. J. Capus. — J'ai lu avec intérêt dans la « Revue de Viticulture » le compte rendu de la conférence de M. Léon Douarche, sur la création d'un *Office national du Vin*.

Je profite de cette occasion pour signaler aux lecteurs de la *Revue* que, depuis plus de deux ans, j'ai mis en avant, dans plusieurs conférences en Gironde, la création d'un organisme de ce genre en vue de défendre en France et à l'étranger les appellations d'origine des produits agricoles français et notamment des vins.

Pendant mon passage au Ministère de l'Agriculture, j'ai préparé un projet de loi pour la fondation de cet « Office national pour la protection des appellations d'origine des produits agricoles ». Une chinoiserie de notre règlement de la Chambre, passez-moi l'expression, ne m'a pas permis de déposer ce projet comme ministre, et j'ai attendu, pour le déposer comme député, d'avoir l'adhésion d'un certain nombre de groupements agricoles et, notamment, du groupe viticole.

J'ai exposé récemment ce projet devant la Commission spéciale de ce groupe.

Si je n'étais éloigné de Paris en ce moment, je vous ferais parvenir l'exposé des motifs de mon projet.

Tout en envisageant les objectifs proposés dans le plan de campagne décrit par M. Léon Douarche, je donne pour but à cette institution, d'une façon plus précise et plus complète, la défense même des appellations d'origine par la création d'un corps d'inspecteurs spéciaux entretenus à l'étranger par cet Office.

Prochainement, il me sera possible de donner à vos lecteurs la primeur du plan de l'*Office national*, dont je proposerai la création au Parlement.

J. Capus,

député, président du Groupe de Défense paysanne.

Les pertes subies par les principales récoltes au cours de l'année 1922. — Les efforts faits pour organiser en France l'assurance mutuelle agricole contre la grêle n'ont pas donné les résultats que l'on escomptait. Alors que l'assurance incendie, l'assurance bétail se sont rapidement développées, alors que l'assurance accidents semble devoir prendre elle aussi un brillant essor, seule l'assurance grêle reste à l'état d'embryon.

On a attribué l'insuccès de cette branche d'assurance à la méconnaissance du risque, à l'absence de toutes données sur sa fréquence, en un mot à l'impossibilité d'établir, en ce qui la concerne, tout calcul de probabilités.

Aussi devons-nous applaudir (c'est le cas aujourd'hui) à tous travaux, à toutes recherches, qui ont pour but de découvrir les lois auxquelles obéissent les facteurs météorologiques et d'expliquer l'irrégularité de ces phénomènes, de ces accidents contre lesquels nous cherchons en vain à nous prémunir.

Le Ministère de l'Agriculture vient de faire paraître, en effet, les résultats d'une enquête sur les pertes subies par l'agriculture, au cours de l'année 1922.

Cette étude a été établie pour chaque département et par nature de cultures avec indication des principaux risques auxquels est imputable cette diminution des récoltes.

Nous n'entrerons pas dans le détail des règles, des méthodes qui ont présidé à l'élaboration de cet intéressant travail, nous nous contenterons seulement d'en résumer les principaux résultats.

Les cultures qui ont fait l'objet de l'étude en question sont : le blé, les légumineuses, les pommes de terre, la betterave à sucre, les cultures fruitières, la vigne.

La récolte du blé en 1922 représentait une valeur de 5.237 millions. La valeur de la récolte perdue par suite de risques divers s'est élevée à 1.591 millions dont 501 millions par suite de sécheresse et de vents secs, 295 millions pour excès de pluies, 14 millions pour cause d'inondations, 21 millions par suite de gelées printanières, 16 millions pour gelées d'automne, 111 millions pour gelées d'hiver, 41 millions dus à la grêle, 34 millions aux orages, 33 millions par d'autres facteurs météorologiques, 147 millions pour maladies cryptogamiques, 79 millions dus aux insectes nuisibles, 74 millions par d'autres animaux nuisibles, enfin 225 millions pour d'autres causes non définies.

Pour les légumineuses, les pertes se sont élevées à 84 millions pour une récolte de 441 millions. Les vents secs et la sécheresse ont occasionné 47 millions de dégâts, l'accès de pluie 13 millions, les inondations 740.000 francs,

les gelées printanières 1.538.000 francs, les gelées d'automne 14.000, celles d'hiver 164.000, la grêle 1.293.000, les orages 1.416.000, les autres facteurs météorologiques 1.083.000, les maladies cryptogamiques 3.768.000, les insectes nuisibles 5.678.000, les autres animaux nuisibles 2.935.000, les autres causes non définies 5.700.000 francs.

En ce qui concerne les tubercules (pommes de terre) la valeur de la récolte était de 2.880 millions; celle des pertes peut être évaluée à 1.053 millions. Les vents secs et la sécheresse ont occasionné pour 317 millions de dégâts, l'excès de pluie 62 millions, les inondations 1.300.000, les gelées de printemps 5.300.000, les gelées d'automne 502.000, la grêle 6.960.000, les orages 4.640.000, les autres facteurs météorologiques 39 millions, les maladies cryptogamiques 258 millions, les insectes nuisibles 40 millions, les autres animaux nuisibles près de 17 millions, les autres causes non définies 300 millions.

La betterave à sucre a seulement une perte de 28 millions sur 370 millions, valeur de la récolte de 1922. Les principales causes de cette moins-value sont la sécheresse et les vents secs qui ont causé plus de 9 millions de dégâts, les insectes nuisibles 6.500.000 francs, les maladies cryptogamiques 2.658.000, les autres animaux nuisibles 1.264.000, etc.

La valeur des cultures fruitières pour la récolte de 1922 atteignait 762 millions, les pertes subies 116 millions. Sur ce chiffre de pertes, 21 millions doivent être attribuées aux vents secs et à la sécheresse, 22 millions aux insectes nuisibles, 16 millions aux maladie cryptogamiques, près de 11 millions à l'excès de pluie, 6 millions environ aux orages, 4.500.000 à la grêle.

Enfin, la récolte des vins en 1922 pouvait s'évaluer environ à 4.995 millions, tandis que le montant des pertes s'élevait à 370 millions. Ces dégâts étaient imputables aux vents secs et à la sécheresse 94 millions, à l'excès de pluie, aux inondations près de 4 millions, aux gelées de printemps 18 millions et demi, aux gelées d'automne 41 millions, à la grêle 49 millions, aux orages 9 millions, aux autres facteurs météorologiques 3.500.000 francs, aux maladies cryptogamiques près de 50 millions, aux insectes nuisibles 41 millions, aux autres animaux nuisibles 7.600.000 francs, aux autres causes inconnues 42 millions.

Ainsi, si l'on compare la valeur des pertes subies par chaque nature de culture par rapport à la valeur de la récolte de cette culture, on constate que durant cette année 1922, le pourcentage de la récolte perdue a été de 36 % pour les tubercules, 30 % pour le blé, 19 % pour les légumineuses, 15 % pour les cultures fruitières, 8 % pour la betterave à sucre, enfin 7 % pour la vigne.

En ce qui concerne plus particulièrement la vigne, les départements qui ont été le plus éprouvés (dans l'ordre décroissant) :

a) par les vents secs et la sécheresse, sont : 1° le Maine-et-Loire; 2° la Charente-Inférieure, 3° les Bouches-du-Rhône, l'Indre et Loire, la Loire;

b) par l'excès de pluies : 1° la Moselle, 2° la Nièvre, 3° les Vosges, 4° la Haute-Vienne;

c) par les inondations : 1° le Gard, 2° la Gironde;

d) par les gelées de printemps : 1° le Lot, 2° la Corrèze, 3° la Haute-Saône, 4° la Loire;

e) par les gelées d'automne : 1° l'Indre, 2° le Gard, 3° l'Aube;

f) par les gelées d'hiver : 1° les Hautes-Alpes, 2° les Vosges;

g) par les orages : 1° la Haute-Garonne, 2° la Loire, la Meurthe-et-Moselle, le Rhône, la Haute-Saône, la Haute-Savoie, le Tarn-et-Garonne;

h) par les autres facteurs météorologiques : 1° le Loir-et-Cher, 2° les Hautes-Alpes, 3° la Haute-Loire;

i) par les maladies cryptogamiques : 1° la Seine-et-Oise, 2° le Morbihan, 3° la Seine-et-Marne, 4° la Haute-Garonne, 5° la Corrèze;

j) par les insectes nuisibles : 1° le Rhône, 2° le Jura, 3° les Pyrénées-Orientales, 4° la Seine-et-Marne;

k) par les autres animaux nuisibles : 1° l'Ain, la Corse, la Loire, 2° la Meurthe-et-Moselle, le Gard.

Une mention spéciale doit être faite pour les dégâts causés par la grêle

surtout en ce moment où deux propositions de lois concernant l'assurance grêle viennent d'être déposées, l'une par M. Barthe, député, l'autre par M. Carrère, sénateur. Celle de M. Barthe a pour but de rendre obligatoire dans la viticulture l'assurance grêle.

Voici donc, dans l'ordre des départements qui ont été le plus éprouvés au cours de l'année 1922 : Hérault 9.310.000 francs; Pyrénées-Orientales, 8.800.000 francs; Gard, 7.300.000; Saône-et-Loire, 4.485.000; Ain, 2.840.000; Haute-Garonne, 2.381.000 ; Hautes-Pyrénées, 2.057.000 ; Gers, 1.780.000 ; Landes, 1.712.000; Rhône, 1.380.000; Lot-et-Garonne, 1.389.000; Basses-Alpes, 1.050.000; Haute-Savoie, 769.000.

En résumé, la valeur des produits agricoles pour les six natures de culture ci-dessus désignées s'élevait pour l'année 1922 à près de 15 milliards de francs, tandis que l'estimation des pertes de toutes sortes subies par ces cultures accuse environ 3.243.000 de francs de dégâts soit donc un pourcentage d'environ 22 %.

PROPOS VITICOLES

Le soufre, engrais anticryptogamique. — L'efficacité du soufre contre l'Oïdium n'est pas seulement due au contact des particules avec le parasite, mais elle est due également aux vapeurs qu'il dégage et au gaz sulfureux qu'il produit par oxydation à l'air sous l'influence du soleil.

En Amérique, lors de l'épidémie d'Oïdium de 1923, de nombreux échecs furent enregistrés dans l'emploi du soufre. Le « Californian Grape Grower » attribue ces insuccès à l'emploi du soufre trituré et surtout de soufres de basses qualités.

L'auteur de l'article, M. Carl Hitzl, estime que seul le soufre en fleur possède la propriété de s'oxyder à l'air et que le gaz sulfureux est l'élément essentiel de destruction du parasite.

Etant donné que cette oxydation n'a lieu qu'à des températures supérieures à 25°, les soufrages précoces sont considérés par l'auteur comme inopérants. D'autre part, il est bien rare que les traitements préventifs soient appliqués dans les conditions de température voulue pour provoquer la formation d'une quantité de gaz suffisante pour être efficace.

Dans ces conditions, l'auteur conseille de faire le premier traitement au soufre en le répandant sur le sol. Les spores de l'Oïdium qu'il renferme subiront une première atteinte. Ce que la température de l'atmosphère ne peut réaliser, en l'espèce, l'oxydation du soufre, les bactéries du sol sont susceptibles de le faire, et le gaz sulfureux agira d'une façon assez énergique pour atténuer sensiblement la gravité des attaques subséquentes.

Cette manière de voir semble donner raison à certains viticulteurs algériens qui répandent sur le sol le soufre des traitements d'été. Ceci pour éviter aussi des altérations du feuillage. C'est là un fait d'expérience qui mérite un examen plus approfondi.

Les arséniates rendent-ils les vins toxiques ? — Les vins provenant de raisins traités aux arséniates n'ont jamais donné lieu au moindre cas d'intoxication ; il n'en est pas de même des raisins de table qui, trop souvent mal lavés, donnent parfois lieu à des malaises peu graves, que les victimes prennent facilement pour de simples coliques, conséquence toute naturelle de la verdeur un peu laxative du fruit.

Un chimiste suisse, M. C. Schätzlein, a étudié la façon dont se comportent les arséniates dans les vins. Ses conclusions sont que la quantité d'arsenic diminue notablement au cours des différentes manipulations de la vendange. Les raisins en renferment de 0,4 à 2,36 milligrammes par kilo. La majeure partie est retenue par les marcs en raison de la faible solubilité des sels. Une certaine quantité d'arsenic s'élimine par une transformation assez curieuse en sulfure d'arsenic que les levures absorbent. L'addition de soufre à la vendange, en très faible quantité, favorise cette transformation et par suite la possibilité

d'absorption par les levures. Si l'on tient compte que les soutirages en éliminent encore, la teneur finale du vin en arsenic ne présente plus aucun danger pour le consommateur.

Quant aux raisins de table, il serait bon de ne leur faire subir aucun traitement pendant le dernier mois de leur maturité.

Les gaz toxiques insecticides. — La lutte contre les parasites végétaux semble s'orienter vers l'emploi des gaz toxiques. On est évidemment en droit de supposer que leur diffusibilité présente un grand avantage sur les insecticides liquides ou pulvérisés qui, pratiquement, ne peuvent pas protéger toutes les parties du végétal. Nous avons signalé dans une précédente chronique les essais de gaz moutarde emmagasiné dans un charbon absorbant. D'autres tentatives ont porté sur l'action des fumigations de gaz cyanogène que, toutefois, peu de végétaux supportent sans dommage.

Ce sont surtout des difficultés d'applications qui proscrivent l'usage de ces produits. Cependant, un traitement gazeux excessivement simple est sans contredit celui à l'acétylène produit par le carbure de calcium.

La station fédérale d'essais viticoles de Lausanne recommande l'emploi du carbure mélangé à la chaux dans la lutte contre la Cochylis et l'Eudémis. Les poudrages effectués avec ce mélange agissent moins comme insecticide que comme insectifuge et sont efficaces à l'époque du vol des papillons. La « Terre Vaudoise » préconise également l'emploi du carbure de calcium dans la destruction des vers blancs. En répartissant dans le sol à une profondeur variable des fragments de carbure de calcium, on peut créer un dégagement lent de gaz qui diffuse dans le sol et qui est susceptible d'opérer un assainissement appréciable. Il reste à s'assurer qu'il n'exerce aucune action toxique sur le végétal.

Terminologie œnologique. — L'introduction récente en chimie analytique de la notion de concentration en ion H a modifié notre conception de l'acidité d'un milieu. Il a fallu en conséquence créer un nouveau vocable pour exprimer l'acidité due à la concentration en ion H.

Un chimiste allemand propose de la désigner au moyen du terme : degré d'acidité ; mais, à notre avis, cette expression manque de précision et n'exprime pas assez clairement l'origine ou la nature de cette acidité. L'expression cependant plus heureuse de M. Jules Ventre, « acidité réelle », dont il s'est servi pour désigner la concentration en ion H dans les vins, manque aussi d'à-propos. Pourquoi n'utiliserait-on pas le terme « acidité ionique » qui vient tout naturellement sous la plume et qui ne peut d'aucune manière prêter à confusion ? Il suffirait alors de conserver les expressions « acidité libre, combinée, totale, fixe, volatile » qui désignent avec une précision suffisante les différentes sortes d'acidité alcalimétriques sans risquer de donner lieu à des erreurs d'interprétation.

Dr A. Hubert et A. Bailly.

La crise viticole en Allemagne. — Les vignerons de la Moselle, de la Sarre et de la Ruwer, dont l'Union a son siège social à Trèves, multiplient leurs démarches pour obtenir l'aide de l'Etat allemand dans les circonstances difficiles qu'ils traversent. Ils ont obtenu déjà d'importants résultats que la *Gazette de Francfort* résume comme suit :

1° Le Ministère de l'Agriculture vient d'élever de 30 à 80 millions de marks les crédits spéciaux mis à la disposition des vignerons pour leur faciliter l'achat des tonneaux et du sucre nécessaires aux prochaines vendanges ;

2° L'Etat fait aussi remise aux vignerons, pour cette année, du tiers de l'impôt sur le vin, ce qui représente un nouveau secours de 20 à 25 millions de marks ;

3° Des pourparlers sont en cours avec le Ministère des Finances pour accorder de nouvelles diminutions d'impôts au vignoble, qui serait officiellement déclaré en état de misère (Notstandsgebiet) et notamment pour supprimer, à titre

exceptionnel, cette année, l'impôt sur le sucre destiné au sucrage des vendanges ;

4° De son côté, le Ministère de l'Hygiène organise un contrôle sévère des caves situées en dehors du vignoble pour empêcher les fraudes.

5° Enfin, l'abaissement des tarifs de transport des vins est à l'étude.

A. C.

La révision foncière des propriétés bâties. — La loi du 25 avril 1925 sur les crédits provisoires renferme une disposition, qui est passée inaperçue de beaucoup, relative à la révision des évaluations des propriétés bâties.

L'article 5 dispose de cette loi que « à partir du 1er janvier 1926, la contribution foncière des propriétés bâties sera réglée à raison de la valeur locative de ces propriétés, telle qu'elle résulte de l'évaluation exceptionnelle effectuée en exécution des art. 45 et 46 de la loi du 22 mars 1924 et conformément aux règles tracées par l'instruction du 25 août 1924, sous les déductions prévues par l'article 2 de la loi du 16 juillet 1910.

A titre exceptionnel et en ce qui concerne les maisons soumises à la contribution foncière antérieurement au 1er janvier 1926, la déduction opérée ne sera en aucun cas inférieure au triple de la déduction accordée par application des dispositions de la loi susvisée sur la valeur locative précédemment attribuée à chaque immeuble.

L'agriculture en Tunisie. — Les surfaces cultivées en 1925 sur le territoire de la Tunisie se répartissent comme suit :

Vignes	25.000	hectares
Avoine	56.000	—
Blé	550.000	—
Orge	456.000	—
Maïs	13.000	—

Le nombre d'arbres serait d'environ 15 millions.

Le mouvement des vins en Algérie. — Pendant les sept premiers mois de la campagne 1924-1925, les sorties de l'Algérie se sont élevées à 5.913.000 hectolitres de vin contre 6.914.000 hectolitres pour la période correspondante de la campagne précédente.

Fin avril 1925, le stock chez les commerçants était de 364.696 hectolitres contre 856.473 hectolitres fin avril 1924.

Un groupe de défense des bouilleurs de cru. — Un groupement pour la défense des intérêts des bouilleurs de cru vient de se constituer au Sénat.

C'est à MM. Courtier et Damecour qu'est revenue l'initiative de la constitution de ce groupement.

La présidence de ce groupe a été confiée à M. Damecour, qui sera secondé par M. Leneveu, élu vice-président.

Vente par un négociant des vins de sa récolte. — M. Chastenet, sénateur, avait posé à M. le Ministre des Finances une question écrite en vue de savoir si un propriétaire récoltant qui est aussi négociant en vins peut faire rentrer dans son chai de commerce le vin récolté à sa propriété sans avoir à payer l'impôt du chiffre d'affaires sur cette récolte quand il livrera ce vin à sa clientèle.

De la réponse faite par M. le Ministre des Finances, il résulte que le commerçant en question ne sera pas astreint à payer la taxe sur le chiffre d'affaires pour la vente des vins provenant de sa récolte sous réserve, toutefois, que l'intéressé présente distinctement dans sa comptabilité les sommes provenant de la vente des vins d'achat et celles se rapportant à la vente des vins de récolte.

La viticulture en Tunisie. — Le Bulletin de l'Office du Protectorat français a publié quelques notes sur l'état de la viticulture en Tunisie.

La culture de la vigne y occupe le troisième rang, bien loin après celle des céréales et de l'olivier.

Le développement du vignoble dans ce protectorat est dû presque uniquement aux efforts des colons. En effet, le vignoble indigène, qui occupait en 1881 une superficie de 1.700 hectares, ne s'étend aujourd'hui que sur 2.200 hectares ; l'augmentation de la superficie consacrée à cette culture ne représente donc que 500 hectares pour une période de 42 ans.

Au contraire, le vignoble européen s'est rapidement développé, comme le démontrent les chiffres ci- après :

100	hectares en	1882
4.500	—	1890
9.708	—	1900
14.100	—	1910
23.414	—	1920
25.705	—	1924

La culture de la vigne a lieu principalement dans le Nord-Est de la Tunisie où les surfaces cultivées représentent environ les quatre cinquièmes de la surface totale.

Ce sont les cépages français qui constituent la plus grande partie du vignoble : l'alicante, le petit bouchet, la clairette, le morastel, le carignan, le Cinsault, etc.

La vigne y est peu atteinte par les maladies et par les insectes. L'Oïdium et le Mildiou sont peu répandus en Tunisie. Ce dernier cependant fait quelques apparitions par temps d'humidité. Le vignoble est à peu près indemne d'Eudémis, de Cochylis et de Pyrale. Enfin, le Phylloxéra qui avait été signalé en 1906 a complètement disparu grâce aux mesures prises.

Par contre, la vigne a parfois à supporter les méfaits du siroco.

La Tunisie produit des vins rouges, des vins blancs, des vins mutés et de muscat.

Les vins rouges sont des vins excellents pour la consommation, qui servent aussi comme vins de coupage. Les vins de muscat servent à la préparation des vins de liqueur et des vermouths.

Il convient aussi de mentionner l'industrie du raisin sec qui a lieu notamment dans le Sud et dans le Cap Bon.

La production moyenne du raisin de table est de 50.000 quintaux par an. Celle du vin est de 525.000 hectolitres. Elle a progressé rapidement : de 53.000 hectolitres en 1890, elle s'est élevée à 225.000 en 1900, à 250.000 en 1910, 498.000 en 1920 et a atteint 781.000 hectolitres en 1923.

Alors que la production des raisins est consommée sur place, la consommation de la Régence en ce qui concerne les vins ne porte que sur 300.000 hectolitres, laissant un assez fort excédent. La moyenne annuelle des exportations dépasse en effet 223.000 kilogr.

La culture de la vigne se pratique en Tunisie d'après les méthodes adoptées en France. La taille la plus généralement adoptée est celle en gobelet.

La maturité du raisin est plus rapide qu'en France et la récolte a lieu dans la deuxième quinzaine d'août.

Les vignes nouvellement plantées sont en plein rendement dès la 5e année.

Les viticulteurs tunisiens disposent de l'outillage et des moyens perfectionnés utilisés en France.

La coopération agricole n'est représentée que par deux coopératives viticoles, l'une, celle de M'Rira, en voie de formation, l'autre, celle de Chaouat, en plein fonctionnement qui compte 36 viticulteurs possédant 300 hectares et récoltant plus de 12.000 hectolitres.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 200 à 220 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue récolte 1924, de 180 à 200 francs la pièce ; de Blois, de 160 à 180 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 150 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 100 à 150 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 75 à 100 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 48 à 55 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1923 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1923 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1923, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, 1er choix, de 350 à 400 francs, 2e choix, 300 à 350 francs. Gros plant 1924, de 150 à 200 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 5 fr. 75 à 6 fr. 50 le degré. Vins rouges de 6 fr. » à 6 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (7 sept. 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 8 à 11°, de 62 à 75 fr. l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de » fr. 00 à 7 fr. 50 le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 640 à 650 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 350 fr. à 360 fr.

Montpellier (8 sept.). — Vins rouges 1924, de 8° ½ à 11°, de 65 à 80 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de » fr. 00 à » fr. 00 le degré. Vins blancs, de » fr. 00 à » fr. le degré. Sous marc ou sur couche de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de » à » francs ; marc à 86°, de » à » fr. le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de 375 à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, 490 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 70 à 2 fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 30 le degré.

Béziers (11 sept.). — Vins rouges 1924 sont traités de 8 à 11°, de 69 à 80 francs ; de 10°, de » à » fr. ; de 11°, de » à » fr. ; vins rosés, de » fr. à » fr. » le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de 8 fr. 00 à 9 fr. 00 le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (5 sept.). — Vins rouges de 8 à °, de 64 à » fr. ; de 10 à °, de 78 à » fr. l'hectolitre. Vins rosés, de » fr. à » fr. 00 le degré. Picpoul, de » fr. 00 à » fr. » le degré. Clairette, » fr. 00 le degré. Sur souche de 7 fr. 00 à 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, 645 fr. à 650 fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » fr. Trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de vin 52°, 455 fr. à » fr. l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 13 septembre 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 76 à 90 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (5 sept.). — Récolte 1924, de 9 à 12°, de 67 à 82 francs l'hectolitre. Alcools. Eau-de-vie de marc, » fr. Alcools de vin 86°, » à » francs.

Perpignan (12 sept.). — Vins : Récolte 1924 : de 9 à 10°, de 68 à 72 francs ; de 10 à 12°, de 72 à 84 francs, de 12 à 13°, de 86 à 90 fr. l'hectolitre. Vins nouveaux de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré suivant degré et conditions de logement, Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15 à 16°, de » à » francs. Alcool non rectifié, 7 fr. 60 le degré.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 118 fr. 00 à 128 fr. ; orges, 110 fr. à 113 fr., escourgeons, 91 fr. 00 à 117 fr. ; maïs, 106 à 110 fr. : seigle, 96 fr. à 100 fr. 00 ; sarrasin, 83 fr. à 88 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 88 fr. 00 à 98 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 131 fr. 74. — Buenos-Ayres, 96 fr. 84. — Chicago, 123 fr. 07. — Sons, 63 fr. 00 à 68 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 50 à 70 francs ; jaune commune, 40 à 50 fr. ; Saucisse rouge, de 40 à 60 fr. ; chair blanche, du Midi, de » à » fr. ; Paris, » à » fr. ; Saint-Malo, de » à » francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris, : Paille de blé, 105 à 145 fr. ; paille d'avoine, de 95 à 125 fr. ; paille de seigle, 105 à 145 fr. ; luzerne, 175 à 215 fr. ; foin, 150 à 200 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 120 fr. » (Marseille) ; d'arachides blancs, 89 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 72 fr. 00 ; de coprah, 91 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six Midi à 86° 650 à » fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 232 fr. 50 à 233 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 13 fr. 80. — Veaux, 6 fr. 50 à 12 fr. 50. — Moutons, 6 fr. 00 à 18 fr. — Porcs, 7 fr. 00 à 12 fr. 30.

Crème de tartre 490 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tartre brut 1 fr. 70 à 2 fr. 00 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 30 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-96 % de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines, sylvinite riche 20-22 % de potasse, 0 fr. 60 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 %, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15/16 % d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 % d'azote), 184 fr. à 194 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 119 à 125 fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 21 fr. 75 à 22 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), (M.) — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 81 fr. 75.

Sulfate de cuivre 98 % en sacs, de » à 226 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 % en sacs de 100 kil., 26 fr. 50. — **Soufre sublimé** pur, 78 à 79 fr. — **Soufre trituré** 98 %, 66 fr. 00. — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » à » fr. les 100 kg. Poires communes : 250 à 400 fr. — Citrons d'Italie : 20 à 40 fr. le 100. — Amandes vertes, de 300 à 500 fr. — Prunes reines-claude, de 350 à 800 fr. — Bananes : 50 à 100 fr. — Ail 250 à 500 fr. — Champignons, 260 à 1.500 fr. — Choux-fleurs : de 80 à 210 fr. le 100 — Tomates du Midi : de 70 à 120 fr. — Haricots verts de Saumur, de 130 à 350 francs. — Pois verts Paris, de 50 à 120 fr. — Aubergines du Midi, de 20 à 30 fr. — Pêches Midi, de 300 à 600 fr. — Framboises 600 à 800 fr. — Figues fraîches, de 300 à 500 fr. — Raisins Midi blancs, 200 à 460 fr. noir de 180 à 240 fr. — Pommes choix, de 400 à 600 fr. ; pommes communes, de 200 à 460 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 6 septembre au samedi 12 septembre 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	17 »	12 »	14. 5	0.6
Lundi.....	15 »	6 »	10. 5	»
Mardi.....	12 »	6 »	9 »	»
Mercredi..	18 »	9 »	13. 5	»
Jeudi.....	17 »	11 »	14 »	1
Vendredi..	17 »	7 »	12 »	0.4
Samedi....	17 »	8 »	12. 5	0.3
STRASBOURG				
Dimanche.	16 »	8 »	12 »	»
Lundi.....	14 »	6 »	10 »	8
Mardi.....	16 »	6 »	11 »	»
Mercredi..	18 »	10 »	14 »	»
Jeudi.....	»	11 »	»	7
Vendredi..	17 »	6 »	11. 5	0.8
Samedi....	17 »	6 »	11. 5	
LYON				
Dimanche.	19 »	4 »	11. 5	»
Lundi.....	17 »	7 »	12 »	1
Mardi.....	18 »	3 »	10. 5	»
Mercredi..	20 »	4 »	12 »	»
Jeudi.....	23 »	5 »	14 »	»
Vendredi..	20 »	10 »	15 »	3
Samedi....	18 »	7 »	12. 5	»
MARIGNANE				
Dimanche.	21 »	13 »	17. »	»
Lundi.....	»	13 »	»	»
Mardi.....	»	7 »	»	»
Mercredi..	25 »	»	»	»
Jeudi.....	25 »	14 »	19. 5	»
Vendredi..	20 »	11 »	15. 5	3
Samedi....	22 »	18 »	20 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
.... 6....	23 »	7 »	15 »	»
.... 7....	23 »	13 »	18 »	»
.... 8....	24 »	2 »	13 »	»
.... 9....	28 »	9 »	18. 5	»
....10....	28 »	13 »	20. 5	»
....11....	17 »	12 »	14. 5	1
....12....	20 »	7 »	13. 5	»
MONTPELLIER				
.... 6....	24 »	10 »	17 »	»
.... 7....	26 »	11 »	18. 5	»
.... 8....	26 »	9 »	17. 5	»
.... 9....	25 »	12 »	18. 5	»
....10....	26 »	13 »	19. 5	»
....11....	29 »	12 »	20. 5	1
....12....	23 »	9 »	16 »	»
BORDEAUX				
.... 6....	22 »	5 »	13. 5	0.1
.... 7....	»	8 »	»	»
.... 8....	22 »	2 »	12 »	»
.... 9....	»	4 »	»	»
....10....	27 »	7 »	17 »	»
....11....	»	4 »	»	»
....12....	22 »	2 »	12 »	»
NANTES				
.... 6....	18 »	13 »	15. 5	0.1
.... 7....	18 »	5 »	11. 5	0.1
.... 8....	19 »	5 »	12. 5	»
.... 9....	19 »	11 »	15 »	»
....10....	18 »	12 »	15 »	0.2
....11....	17 »	5 »	11 »	
....12....	18 »	7 »	12. 5	2

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.